

**NUOVA DITALS FORMATORI**



# La via della seta a tavola

*Guida all'uso dei testi e delle parole della cucina per  
l'insegnamento dell'italiano a sinofoni*

Università per Stranieri di Siena  
Centro Ditals

a cura di  
Pierangela Diadori  
Giuseppe Caruso  
Shiwei Zhao

**EDILINGUA**



**NUOVA DITALS FORMATORI**



# La via della seta a tavola

*Guida all'uso dei testi e delle parole della cucina per  
l'insegnamento dell'italiano a sinofoni*

Università per Stranieri di Siena  
Centro Ditals

a cura di  
Pierangela Diadori  
Giuseppe Caruso  
Shiwei Zhao

**EDILINGUA**

[www.edilingua.it](http://www.edilingua.it)

La *Nuova DITALS Formatori* è frutto dell'attività di ricerca e sperimentazione del Centro DITALS, diretto dalla Prof.ssa Pierangela Diadori.

Questo volume, curato da Pierangela Diadori, Giuseppe Caruso e Shiwei Zhao è stato realizzato dai seguenti autori:

**Marianna Cammelli**  
**Giuseppe Caruso**  
**Pierangela Diadori**  
**Beatrice Fanetti**  
**Liyuan Huang**  
**Chen Lijie**  
**Fabio Parasecoli**

**Andrea Scibetta**  
**Ji Shaocong**  
**Letizia Vallini**  
**Han Wu**  
**Ma Xiaolu**  
**Ni Yang**  
**Luxin Zhang**

Tutti i contributi del presente volume sono stati sottoposti alla procedura di valutazione secondo una modalità di revisione doppia, cieca e anonima.

Foto copertina (Shutterstock\_2020334912)

### **Centro DITALS**

Università per Stranieri di Siena

Via Pispini, 1

53100 Siena

Tel. +39 0577 240100/111 - 240115

Fax +39 0577 281030

ditals@unistrasi.it

www.unistrasi.it

### **© Copyright edizioni Edilingua**

Sede legale

Via Giuseppe Lazzati, 185 00166 Roma

Tel. +39 06 96727307

Fax +39 06 94443138

info@edilingua.it

www.edilingua.it

Deposito e Centro di distribuzione

Via Moroiani, 65 12133 Atene

Tel. +30 210 5733900

Fax +30 210 5758903

**I edizione:** ottobre 2023

**ISBN:** 979-12-5980-197-5

**Redazione:** Antonio Bidetti, Laura Piccolo

**Impaginazione e progetto grafico:** Edilingua

*Ringraziamo sin d'ora i lettori e i colleghi che volessero farci pervenire eventuali suggerimenti, segnalazioni e commenti sull'opera (da inviare a bidetti.redazione@edilingua.it).*

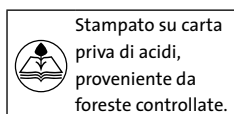
**Tutti i diritti riservati.**

È assolutamente vietata la riproduzione totale o parziale di quest'opera, anche attraverso le fotocopie; è vietata la sua memorizzazione, anche digitale su supporti di qualsiasi tipo, la sua trasmissione sotto qualsiasi forma e con qualsiasi mezzo, così come la sua pubblicazione online senza l'autorizzazione della casa editrice Edilingua.

L'editore è a disposizione degli aventi diritto non potuti reperire; potrà inoltre rimedio, in caso di cortese segnalazione, ad eventuali omissioni o inesattezze nella citazione delle fonti.

Edilingua sostiene  
**actionaid**

Grazie all'adozione di questo libro, Edilingua adotta a distanza dei bambini che vivono in Asia, in Africa e in Sud America. Perché insieme possiamo fare molto! Ulteriori informazioni nella sezione "Chi siamo" del nostro sito.



## Indice

<b>Introduzione</b> (Pierangela Diadori, Giuseppe Caruso, Shiwei Zhao)	5
<b>1. I pasti: la loro distribuzione nella giornata, l'organizzazione della tavola e dei commensali</b> (Shaocong Ji e Xiaolu Ma)	11
<b>2. I ristoranti cinesi in Italia</b> (Beatrice Fanetti e Fabio Parasecoli)	19
<b>3. Le parole italiane del cibo in Cina nel panorama urbano di Tianjin</b> (Yang Ni)	28
<b>4. Le traduzioni dei menu italiani e cinesi</b> (Wu Han e Zhang Luxin)	36
<b>5. Le marche dei cibi e dei vini italiani di moda in Cina</b> (Lijie Chen)	43
<b>6. Proverbi e modi di dire sul cibo in italiano e in cinese</b> (Giuseppe Caruso e Huang Liyuan)	50
<b>7. Il ruolo del cibo cinese nella letteratura sinoitaliana</b> (Andrea Scibetta)	74
<b>8. L'immagine dell'Italia e della Cina nei nomi dei ristoranti. Dall'onomastica alla didattica dell'italiano L2</b> (Pierangela Diadori)	85
<b>9. La cucina italiana tra le pagine di <i>Nuovo Progetto italiano e Nuovissimo Progetto italiano</i></b> (Letizia Vallini)	96
<b>10. Esempi di unità di lavoro</b>	
<b>A2 – Al mercato</b> (Marianna Cammelli)	106
<b>B1 – Marco Polo e l'invenzione della pizza</b> (Letizia Vallini)	112
<b>B2 – Tortellini italiani e ravioli cinesi</b> (Giuseppe Caruso)	119

《餐桌上的“丝绸之路”》

美食词汇及术语

针对汉语母语者的意大利语教学指南

主编：赵石薇、Pierangela Diadori, Giuseppe Caruso

出版社：Edilingua

罗马 • 2023

引言 (GIUSEPPE CARUSO, PIERANGELA DIADORI, 赵石薇)

第一章：主餐：一日餐食分配，餐桌和餐客安排（马晓路、及少聪）

第二章：意大利的中餐馆 (BEATRICE FANETTI, FABIO PARASECOLI)

第三章：在中国天津城市景观中的意大利食品词汇（倪杨）

第四章：意大利菜单和中国菜单的翻译（吴菡、张露馨）

第五章：中国流行的意大利食品和葡萄酒品牌（陈丽洁、李书竹）

第六章：意大利语和汉语中关于美食的谚语及俗语 (GIUSEPPE CARUSO, 黄丽媛)

第七章：中餐在中意文学中的作用 (ANDREA SCIBETTA)

第八章：餐厅名称中意大利和中国的形象：从命名学到意大利语二语教学 (PIERANGELA DIADORI)

第九章：在《新视线意大利语》和《新视线意大利语（修订版）》课本中的意大利美食 (LETIZIA VALLINI)

第十章：单元课程：“全部是马可·波罗发明的吗？” (MARIANNA CAMMELLI)

第十一章：单元课程：“意大利饺子和中国饺子” (LETIZIA VALLINI)

第十二章：单元课程：“意大利和中国的餐桌礼仪” (GIUSEPPE CARUSO)



## Introduzione

A partire dall'inizio del secondo Millennio i rapporti fra Italia e Cina si sono intensificati sul piano economico ma anche sul piano culturale: ne sono una testimonianza i programmi "Marco Polo" e "Turandot" per gli studenti cinesi che si iscrivono alle facoltà universitarie in Italia, l'introduzione della lingua cinese come lingua di studio opzionale in molti istituti scolastici italiani (non solo nelle città con maggiore concentrazione di famiglie di origine cinese, come Prato e Campi Bisenzio) e in molti atenei oltre a quelli di Venezia e Napoli, così come l'ampliamento delle offerte di italiano in Cina, a livello di università, licei e scuole private. Manuali di italiano per studenti cinesi sono stati pubblicati in anni recenti sia in Italia che in Cina, così come sono stati pubblicati nuovi e più aggiornati manuali di cinese per italiani.

Una delle conseguenze di questo interesse reciproco sta nel fatto che la professione di docente di lingua e cultura italiana a sinofoni e quella di docente di lingua e cultura cinese a italofoeni non sono più casi isolati, bensì rappresentano un'opportunità che si apre a chi sia competente in queste due lingue e ne conosca in maniera approfondita anche la cultura del passato e del presente, sul piano storico-artistico e anche antropologico.

Uno degli aspetti che entrano di diritto nella dimensione culturale riguarda la cultura alimentare: Italia e Cina, infatti, si contendono un primato in questo campo, potendo contare entrambe su una storia secolare, seppur molto diversa, alla base delle proprie rinomate tradizioni gastronomiche. Molti sono gli aspetti che accomunano queste due tradizioni: in entrambe, nonostante la notevole differenza nelle dimensioni territoriali dei due Paesi di riferimento, esiste una straordinaria varietà di prodotti, ricette e usanze; testimonianze passate, basate su ricettari, trattati e testi di vario genere, attestano il ruolo di grande prestigio rivestito dai cuochi di corte, spesso artefici di innovazioni culinarie tramandate fino ai nostri giorni; il cibo rappresenta ancora oggi un elemento importante per la socializzazione, per i legami familiari, per le feste tradizionali; e infine, sono proprio i ristoranti italiani e cinesi che, presenti in ogni parte del mondo, hanno portato ovunque la fama di queste due tradizioni nazionali, seppur nei limiti derivanti dalla necessità di semplificare e adattare le pietanze originali ai gusti e ai prodotti del posto.

Chi insegna dunque italiano a sinofoni o cinese a italofoeni si troverà, prima o poi, a parlare di cucina, se non altro per rispondere alla curiosità dei propri alunni che avranno avuto sicuramente modo di entrare in contatto con qualche pietanza o prodotto tipico, con le loro denominazioni o con i marchi più famosi: non solo nei ristoranti, nelle caffetterie, nei supermercati, ma anche attraverso il cinema, i programmi televisivi, la letteratura, le canzoni, le arti visive. A loro si rivolge questo volume, pensato in una prospettiva interculturale, orientata alla scoperta e al confronto reciproco, ma anche attento alle possibili applicazioni didattiche.

Gli autori sono studiosi e docenti che rappresentano entrambe le facce della stessa medaglia e che hanno collaborato, a partire da un seminario di studio realizzato presso l'Università per Stranieri di Siena, per mettere a fuoco alcuni aspetti rilevanti dal punto di vista pedagogico e culturale del tema "cucina" in un'ottica confrontativa. La conoscenza della storia e delle caratteristiche della cucina italiana e di quella cinese fa da sfondo alle

considerazioni contenute in questo volume<sup>1</sup>, in cui si trovano approfondimenti utili per interventi didattici di tipo interculturale.

Nel primo capitolo Shaocong Ji e Xiaolu Ma affrontano la distribuzione dei pasti nella giornata, l'organizzazione della tavola e dei commensali, mostrando le abitudini – diverse in Italia e in Cina – che entrano in gioco nella comunicazione interculturale con la possibilità di creare incomprensioni ed equivoci sul piano pragmatico.

Il secondo e il terzo capitolo affrontano due tematiche speculari, cioè la presenza di parole del cibo cinese in Italia e quelle del cibo italiano in Cina. Beatrice Fanetti e Fabio Parasecoli esaminano il caso dei ristoranti cinesi in Italia, illustrandone la diffusione e le caratteristiche, mentre Yang Ni si concentra sulla presenza di parole italiane del cibo nei panorami urbani cinesi, prendendo a modello il caso della città di Tianjin, nel nord-est della Cina.

La lingua del cibo è un veicolo potente per far circolare immagini, sapori, gusti, odori, ovvero le sensazioni e le emozioni legate a prodotti concreti che simboleggiano luoghi e tradizioni lontane e ricche di fascino. Wu Han e Zhang Luxin ne parlano a proposito della traduzione del menu, un testo in cui italiano e cinese si incontrano (e scontrano) sul piano linguistico, specialmente nella problematica traduzione dei piatti e dei prodotti culturalmente specifici. Anche i nomi dei cibi esportati all'estero sono potenti veicoli di diffusione di una cultura: Lijie Chen ha esaminato le marche dei cibi e dei vini italiani di moda in Cina, la cui circolazione veicola un'immagine del *Made in Italy* legata al gusto e alla qualità.

Abbiamo detto che la cultura alimentare cinese e italiana hanno entrambe una lunga tradizione: questa è testimoniata dalla ricchezza di proverbi e modi di dire che, in entrambe le lingue, contengono riferimenti all'alimentazione. Giuseppe Caruso e Huang Liyuan ne tracciano una panoramica, da cui si riconoscono vari punti di contatto fra due culture che affondano le radici in un passato agricolo e in una rosa di valori comuni.

Un altro ambito di contatto fra cultura italiana e cinese è quello della nuova letteratura sinoitaliana che affronta il tema del cibo: ne parla Andrea Scibetta, con esempi che mostrano il complesso valore simbolico della cucina, legato alla nuova identità degli scrittori italiani di origine cinese. Il legame tra lingua e cultura si vede bene anche nei nomi dei ristoranti cinesi in Italia e italiani in Cina: Pierangela Diadori, a partire da un ampio *corpus* di nomi rintracciati mediante Tripadvisor a Milano, Roma, Pechino, e altre città minori dell'Italia e della Cina, descrive alcuni fenomeni ricorrenti e offre spunti per il loro sfruttamento didattico.

Nell'ultima parte del volume si entra ancora di più nel merito del modo in cui si possono affrontare questi argomenti nella classe di lingua. Prima, Letizia Vallini esamina il modo in cui viene trattata la cucina italiana in due manuali di italiano per studenti cinesi (*Nuovo Progetto Italiano* e *Nuovissimo Progetto Italiano*), poi vengono presentate tre unità di lavoro “modello” dedicate al cibo e al confronto interculturale, ideate da Letizia Vallini, Marianna Cammelli e Giuseppe Caruso per studenti cinesi di italiano come lingua straniera<sup>2</sup>.

Pierangela Diadori, Giuseppe Caruso e Shiwei Zhao  
settembre 2023

1 Per la cucina italiana rimandiamo a Capatti e Montanari 2015, Parasecoli 2025, Diadori e Frosini 2023; per la cucina cinese si veda Höllmann 2014, Zhao et al. 2015; per un confronto fra le due tradizioni culinarie cfr. Castorina 2015.

2 Un ringraziamento particolare a Pan Shilu per l'attenta rilettura del volume.



**Riferimenti bibliografici**

CAPATTI A., MONTANARI M. (a cura di), 2015, *Cultura del cibo*, volume III, *L'Italia del cibo*, Torino, UTET.

CASTORNINA M. (a cura di), 2015, *Una ciotola di riso. Cibo e cultura del cibo fra Italia e Cina*, Numero monografico *Sulla via del Catai*. Rivista semestrale sulle relazioni culturali tra Europa e Cina, VIII (13).

DIADORI P., FROSINI G. (a cura di), 2023, *La cucina italiana fra lingua, cultura e didattica*, Firenze, Cesati.

HÖLLMANN T.O., 2014, *The Land of the Five Flavors. A Cultural History of Chinese Cuisine*, New York, Columbia University Press.

PARASECOLI F., 2015, *Storia del cibo in Italia*, Gorizia, LEG.

ZHAO R., WANG G., WANG A.Y., 2015, *A History of Food Culture in China*, Singapore, World Scientific.

## 作者：

自新千年以来，意大利和中国在经济和文化领域的联系日益紧密。例如，为中国学生在意大利大学注册学习而设立的“马可·波罗”和“图兰朵”计划，以及在许多意大利学校引入中文作为选修语言（不仅限于意大利华人家庭聚集的城市，如普拉托和坎皮比森齐奥），并在威尼斯和那不勒斯等许多大学扩大了汉语教学。与此同时，在中国的大学、高中和私立学校也增加了意大利语的课程。近年来，意大利和中国都出版了针对中国学生的意大利语教材，同时还出版了更新更全面的意大利人学习汉语的教材。

这种相互关注的结果之一就是，教授汉语为母语的学生意大利语和意大利文化，以及教授意大利语为母语的学生汉语和中国文化的教师岗位已不再是个别案例，而是为那些能够熟练掌握这两种语言并对它们的历史、现状、艺术历史和人类学等方面有深入了解的人提供的机会。

意大利和中国的饮食文化是文化维度中重要的方面之一：事实上，它们都在这个领域中争夺着领先地位，两国都拥有源远流长的历史，尽管有很大的差异，但都形成了自己著名的美食传统。这两个传统有许多共同之处：尽管两个国家在领土大小上有显著差异，但都有着丰富多样的产品、食谱和相关习俗；过去的记录，包括食谱、文献和各种文本，证明了宫廷厨师的重要地位，他们常常是传承至今的美食创新的创作者；今天，食物在社交、家庭关系和传统节日中仍然扮演着重要的角色；最后，正是遍布世界各地的意大利和中国餐馆，将这两个民族的美食传统声名远扬，但是必须要根据当地的口味和产品的需要对其进行简化和调整。

因此，无论是向汉语为母语的学生教授意大利语的教师或者是向意大利语为母语的学生教授汉语的教师，迟早都会谈到美食这个话题，至少要满足学生他们的好奇心，因为学生们不仅在餐馆、咖啡店和超市中，而且通过电影、电视节目、文学作品、歌曲和视觉艺术等各种形式肯定已经接触过一些典型的菜肴或产品，以及它们的名称或知名品牌。本书正是为这些学生准备的，旨在以跨文化的视角进行思考和相互比较，同时也关注到可行的教学应用。

这些作者是学者和教师，代表了同一枚硬币的两个面，并且他们从锡耶纳外国人大学举办的研讨会开始合作，以比较的视角聚焦一些在教育和文化层面上具有重要意义的“美食”主题。对意大利和中国美食历史和特点的了解为本书中所包含的观点提供了背景。本书提供了有关跨文化教学干预的深入探讨。

在第一章中，及少聪和马晓路讨论了一日餐食分配、餐桌和餐客安排，展示了在意大利和中国不同的就餐习惯——这些不同的习惯在实际的跨文化交际中可能会导致误解和误会。

第二章和第三章探讨了两个相互对应的主题，即在意大利存在的中国食品名称和在中国存在的意大利食品名称。Beatrice Fanetti和Fabio Parasecoli研究了意大利的中餐馆情况，介绍了它们的分布和特点；而倪杨则以位于中国东北方的天津市为例，专注于在中国城市景观中的意大利食品词汇。

食物的语言是一种强大的媒介，它可以传达形象、味道、口感和气味，还可以传递与具体产品相关的感受和情感，往往这些产品象征着遥远而充满魅力的地方和传统。吴菡和张露馨在菜单翻译方面谈到了这一点，菜单正是意大利语和汉语在语言层面上相遇（和碰撞）的地方，特别是在翻译特定文化菜肴和产品的问题上。出口到海外的食品名称也是文化传播的有力工具：陈丽洁和李书竹研究了在中国流行的意大利食品和葡萄酒品牌，这些品牌的流通传播了一个与品味和质量相关的意大利制造形象。

我们已经提到，中国和意大利的饮食文化都有悠久的传统：这可以从两种语言中富含

关于饮食的谚语和成语来证明。Giuseppe Caruso和黄丽媛对此进行了概述，从中可以看出根植于农业历史和一系列共同价值观的两种文化之间存在着许多联系点。

意大利和中国文化之间另一个接触领域是涉及食物主题的新一代中意文学作品：Andrea Scibetta在其中进行了探讨，通过一些例子展示了与意大利华裔作家的新身份相关的复杂象征意义与美食的联系。与语言和文化紧密相关的另一个领域是意大利的中国餐馆和中国的意大利餐馆的名称：Pierangela Diadori根据在米兰、罗马、北京以及其他意大利和中国的一些小城市，通过Tripadvisor网上平台收集到的大量名称，描述了一些重复出现的现象，并提供了教学应用的思路。

在本书的最后部分，我们进一步探讨了如何在语言课堂中应用这些主题。首先，Letizia Vallini对比了两本面向中国学生的意大利语教材（《新视线意大利语》和《新视线意大利语》（修订版））中对意大利美食的处理方式。然后，Letizia Vallini, Marianna Cammelli和Giuseppe Caruso为中国意大利语学习者设计了三个“模型”主题单元，专门探讨美食和跨文化对比的主题。

Pierangela Diadori、Giuseppe Caruso、赵石薇

## 参考文献

- CAPATTI A., MONTANARI M. (a cura di), 2015, *Cultura del cibo*, volume III, *L'Italia del cibo*, Torino, UTET.
- CASTORNINA M. (a cura di), 2015, *Una ciotola di riso. Cibo e cultura del cibo fra Italia e Cina*, Numero monografico *Sulla via del Catai*. Rivista semestrale sulle relazioni culturali tra Europa e Cina, VIII (13).
- DIADORI P., FROSINI G. (a cura di), 2023, *La cucina italiana fra lingua, cultura e didattica*, Firenze, Cesati.
- HÖLLMANN T.O., 2014, *The Land of the Five Flavors. A Cultural History of Chinese Cuisine*, New York, Columbia University Press.
- PARASECOLI F., 2015, *Storia del cibo in Italia*, Gorizia, LEG.
- ZHAO R., WANG G., WANG A.Y., 2015, *A History of Food Culture in China*, Singapore, World Scientific.

## 4. Le traduzioni dei menù italiani e cinesi

di Luxin Zhang<sup>1</sup> e Han Wu<sup>2</sup>

### 4.1. Introduzione

Il menù è il “ponte” tra un ristorante e i suoi clienti, in particolare quello di ristoranti all'estero che, attraverso la loro cucina, rappresentano la cultura gastronomica di un paese. Durante la traduzione dei menù cinesi e italiani emergono molte difficoltà a causa della differenza fra le materie prime, i metodi di cottura, i concetti dietetici, i nomi dei piatti. Questo richiede che il traduttore consideri pienamente lo scopo della traduzione e utilizzi strategie appropriate per raggiungere lo scopo previsto. Una traduzione valida non dovrebbe solo fornire informazioni sui piatti, ma anche stimolare l'interesse dei commensali per la cultura straniera, promuovendo così la comunicazione tra culture diverse.

### 4.2. Differenze della denominazione dei piatti

I nomi dei piatti italiani si basano sulla “realità” in quanto si concentrano sulla trasmissione completa delle informazioni, evidenziando chiaramente le materie prime (ingredienti principali e ausiliari). Per esempio, se su un menù di un ristorante italiano in Cina<sup>3</sup> è scritto *Prosciutto crudo di Parma con melone, Melanzane con ricotta, Salmone affumicato, Gamberoni grigliati*, ecc., il cliente riesce a capire subito cosa troverà nel piatto.

Invece, la denominazione dei piatti cinesi è più complessa rispetto a quella italiana. I menù cinesi possono infatti riportare informazioni sia “reali” (ovvero le materie prime usate per realizzare il piatto), sia “realistiche”. In quest'ultimo caso, i nomi dei piatti sono “ideografici”, cioè contengono tante informazioni che riflettono le caratteristiche della cultura locale e che utilizzano una varietà di figure retoriche contenenti significati storici e culturali.

Per esempio, in occasione del banchetto organizzato in onore della visita di Elisabetta II in Cina, il *Dim Sum*, un dolce cantonese, è stato denominato 月映仙兔 *Fairly Hares in the Moon Light*, che significa *La luna graziosa illumina il coniglio della Dea Cinese della Luna (Chang'e 嫦娥)*. Un altro piatto preparato con nidi di rondine, germogli di bambù e asparagi ha invece preso il nome 乳燕入竹林 *Swallows Flitting in a Bamboo Grove*, che descrive con un'immagine viva le rondini che volano liberamente nel bosco di bambù. Senza la spiegazione da parte del cuoco che ha preparato questi piatti, è stato difficile per i commensali capire esattamente questi di cosa si componessero (Wu 2007).

Ai cinesi piace usare l'omofonia delle materie prime per rimandare a significati simbolici, esprimere buoni auguri e speranze. Per esempio, il piatto *Pesci tutti gli anni* 年年有鱼, contiene la parola *pesce* 鱼 che è un omofono di *yu* (abbondanza 余); nel piatto *Zaosheng*

1 University of International Business and Economics di Beijing.

2 University of International Business and Economics di Beijing.

3 Cfr. <<http://www.annies.com.cn/cn/menu>>.

*guizi* 早生贵子, il giuggiolo 枣 è omofono di *zao* 早 che significa *presto*, l'arachide 花生 è omofono di *sheng* 生 che significa *gravidanza*, l'euforia 桂圆 è omofono di *gui* 贵 che significa *prezioso*, il seme del loto *lianzi* 莲子 è omofono di *zi* 子 che significa *figli*.

### 4.3. Fenomeni e problemi nelle traduzioni dei menù

“Piatti diversi, nomi uguali” (Che 2019: 4) è un fenomeno comune nei ristoranti italiani e cinesi. Attraverso alcuni confronti proposti a seguire, si può capire come molti piatti diversi usino un nome comune.

Nei ristoranti cinesi in Italia, per esempio, i seguenti sei piatti cinesi vengono spesso tradotti in italiano con il nome *Ravioli*:

- a) *Jiaozi* 饺子
- b) *Xiaolongbao* 小笼包
- c) *Guotie* 锅贴
- d) *Shengjianbao* 生煎包
- e) *Baozi* 包子
- f) *Shaomai* 烧麦

I più confusi sono i ravioli *Shaomai* 烧麦, *Baozi* 包子. Dal punto di vista della grandezza, un *Baozi* 包子 è il più grande. A proposito del ripieno, quello di uno *Shaomai* 烧麦 è composto da riso glutinoso. Relativamente alla forma, un *Jiaozi* 饺子 e un *Guotie* 锅贴 hanno quella di un corno, un *Baozi* 包子 ha forma rotonda, così come uno *Shengjianbao* 生煎包, mentre uno *Shaomai* 烧麦 è semichiuso. In merito al metodo di cottura, i *Guotie* 锅贴 e gli *Shenjianbao* 生煎包 vengono fritti con l'olio in padella, i *Baozi* 包子 e gli *Shaomai* 烧麦 vengono invece cotti a vapore. Al contempo, il metodo di cottura dei *Jiaozi* 饺子 è variabile: possono essere fritti oppure cotti a vapore o in brodo.

Nei ristoranti italiani in Cina, i seguenti piatti vengono spesso tradotti in cinese 意饺:

- a) *ravioli*
- b) *tortelli*
- c) *tortelloni*
- d) *tortellini*
- e) *cappelletti*
- f) *cappellacci*
- g) *agnolotti*
- h) *anolini*
- i) *panzerotti*
- l) *pansotti*

Nel processo di traduzione la scelta delle parole è legata ai sentimenti del cliente. Le parole positive possono favorire la diffusione di certi piatti in altri paesi. Ma le parole negative possono anche creare malintesi e conflitti culturali. Per esempio, il caffè *Macchiato*: qui il verbo è *macchiare*, i cui significati principali sono quelli di sporcare, imbrattare con una

o più macchie. In Cina, nei locali della catena americana di Starbucks, il caffè *Macchiato* è tradotto in cinese *Ma Qi Ya Duo* 玛<sup>4</sup>琪<sup>5</sup>雅<sup>6</sup>朵<sup>7</sup>, che letteralmente significa “essere prezioso, come l’agata e la giada bella, elegante e nobile, profumato come un fiore”. Nel locale *Lavazza* a Pechino, il caffè *Macchiato* è tradotto *Ma Qi Duo* 玛奇<sup>8</sup>朵, che letteralmente significa “essere meraviglioso come l’agata, profumato come un fiore”. Tutte e due queste traduzioni hanno significati molto belli rispetto al significato originale. Se invece consideriamo il caffè *Affogato*, i sentimenti che le traduzioni trasmettono sono evidentemente diversi: qui il verbo è *affogare*<sup>9</sup>, il cui significato principale è “uccidere togliendo il respiro”. Nei locali di Starbucks in Cina, *Affogato* è tradotto *Ah Fu Qi Duo* 阿馥<sup>10</sup>奇朵, che letteralmente significa “emanare una fragranza magica, essere profumato come un fiore”. Nel locale *Lavazza* a Pechino, *Affogato* è tradotto *Ah Fu Ka Duo* 阿弗<sup>11</sup>咖<sup>12</sup>朵, che letteralmente significa “caffè profumato come un fiore”. Attraverso il confronto, si nota che il significato di *fu* 馥 è più adatto come nome di una bevanda rispetto a *fu* 弗. I tre principali significati di *fu* 弗 (che sono “bollente”, “depresso”, “disagio” e “non fare qualcosa”) non sono tanto positivi. Se *Caffè latte* viene tradotto 浓郁<sup>13</sup>拿铁, *Yu* 郁 ha anche qui un significato negativo.

Un altro esempio è *Xiapian* 虾片 (“nuvoletta di gamberi”). Questo piatto a base di gamberi viene tradotto anche *Nuvole di drago* in italiano. In Cina il drago è sempre stato usato simbolicamente dalla famiglia reale, in quanto rappresenta ricchezza e potere, mentre in Occidente il drago è avido e malvagio. Analogamente l’auricularia 木耳 in Italia è chiamata anche “orecchio di Giuda”, con una connotazione negativa, tenendo conto che Giuda è l’apostolo che tradì Gesù.

Il terzo fenomeno riguarda la precisione della traduzione. La gamma delle materie prime è troppo vasta, perciò spesso la traduzione non è sbagliata, semplicemente non è precisa. Per esempio, in Cina esistono molte varietà di funghi. Nel menù del ristorante cinese “Bon Wei” a Milano<sup>14</sup>, il piatto 凉拌木耳 viene tradotto *Insalata di funghi*, in quanto l’auricularia (木耳) viene tradotto in italiano *funghi*. In realtà le specie fungine sono molto numerose: si stima che tra varie diversità esistano oltre 3 milioni di tipologie di funghi in tutto il mondo. Nella cucina cinese, la *tremella fuciformis* 银耳 e la *ganoderma lucidum* 灵芝 si usano spesso e anche loro appartengono al regno di funghi. Un altro esempio: il

4 Ma 玛, si riferisce principalmente all’agata, che è uno dei sette tesori del buddismo. Sin dai tempi antichi, l’agata è stata usata come talismano per allontanare gli spiriti maligni, simboleggiando l’amore amichevole e la speranza (Casacca & Yuku 2021: 825).

5 Qi 琪 significa “bella giada” (Casacca & Yuku 2021: 977).

6 Ya 雅 significa “elegante, raffinato” (Casacca & Yuku 2021: 1412).

7 Duo 朵 significa fiore o bocciolo di una pianta. Duo 朵 ha anche un importante significato verbale: “muovere le mascelle, masticare, mangiare di buon appetito” (Casacca & Yuku 2021: 305).

8 Qi 奇 significa “straordinario, strano, stupefacente” (Casacca & Yuku 2021: 975).

9 <<https://www.treccani.it/vocabolario/affogare/>>.

10 Fu 馥: come aggettivo significa “fragranza intensa”, come verbo significa “emanare fragranza” (Casacca & Yuku 2021: 382).

11 Fu 弗 può valere come 沸 fèi che significa “bollente”, o come 拂 fú che significa “depresso” e “disagio”, o come 不 che significa “non” (Casacca & Yuku 2021: 367).

12 Ka 咖 si riferisce al caffè (Casacca & Yuku 2021: 680).

13 Yu 郁 significa odoroso, lussureggiante, triste, depresso, malinconico (Casacca & Yuku 2021: 1507).

14 <<https://www.bon-wei.it/>>.

piatto 椒盐田鸡 è tradotto *Rane fritte sale e pepe*. In cinese, le rane tigrine<sup>15</sup>, le rane toro e altre rane hanno caratteristiche distinte e nomi diversi. Se si usa solo la parola *rana*, i commensali italiani pensano inevitabilmente in base alle proprie abitudini alimentari. Fra le piante sono molte quelle che appartengono alla famiglia delle brassicacee: *Meigancai* 梅干菜, *yancai* 盐菜, *Xuelihong* 雪里蕻, *Zhacai* 榨菜 ( *Tubero di senape*). Queste piante, che in Cina sono ampiamente consumate e hanno nomi diversi, in italiano sono chiamate collettivamente *senape* 芥菜<sup>16</sup>. Sebbene non siano errori, queste traduzioni non riflettono le caratteristiche di ciascuna verdura e la differenza che esiste tra loro.

Infine, anche la lunghezza della traduzione è un punto che non può essere ignorato. I commensali italiani e cinesi hanno abitudini diverse. Nei menù di tanti ristoranti italiani in Cina, la materia prima, gli ingredienti e anche il luogo d'origine vengono spesso dichiarati in dettaglio, quindi il nome del piatto diventa molto lungo. Questo non è in linea con le caratteristiche e le usanze dei clienti cinesi. Per esempio, nei ristoranti italiani "Niko Romito" a Shanghai<sup>17</sup> ed "Opera Bombana" a Pechino, un piatto si chiama 蒸深海鳌虾配鳌虾酱, 生菜及辣椒粉 (*Scampi al vapore con maionese di scampi, lattuga e peperoncino*). Se si usa la strategia dell'addomesticamento, questo può essere semplificato in cinese con 蒸鳌虾 (*Scampi al vapore*). Un altro piatto che si chiama 腌制加吉鱼配鲟鱼子酱, 酸奶油及特级初榨橄榄油 (*Orata marinata, caviale, panna acida e olio extravergine di oliva*) può essere semplificato in cinese diventando 腌加吉鱼 (*Orata marinata*). E ancora, se consideriamo il piatto 澳洲小龙虾扁面配西班牙红虾 (*Linguine, aragosta e gamberi rossi*), l'aragosta e i gamberi in cinese sono 虾. Pertanto, se si usa la strategia dell'addomesticamento, questo può essere semplificato in cinese con 双虾面. Altro esempio: il piatto 手工意式和牛牛尾饺子配蘑菇蔬菜汁 (*Oxtail ravioli, mushroom & green vegetable sauce*) può essere semplificato in cinese con 牛尾意饺 (*Oxtail ravioli*). In sintesi è possibile affermare che le informazioni relative agli ingredienti, al luogo d'origine e al genere delle materie prime non sono elementi che devono riflettersi completamente nel nome del piatto cinese. Se necessario, queste possono essere spiegate in nota.

#### 4.4. Differenze fra la cultura gastronomica italiana e cinese

In Cina e in Italia le materie prime non sono equivalenti. La Cina è uno dei paesi più colpiti da carestie nel mondo. La scarsità di cibo ha portato negli anni ad un'acuta contraddizione tra una grande popolazione e una ridotta quantità di cibo, perciò l'ampliamento delle materie commestibili è stato uno dei modi più efficaci per risolvere questa contraddizione. È stato calcolato che i cinesi hanno più di 600 tipi di piante commestibili, sei volte di più degli occidentali. Per esempio, il *tochi* o *douchi* 豆豉 è un ingrediente tradizionale che si usa spesso nella cucina cinese; in Italia non si mangia il *tochi*, quindi questo prodotto non ha un nome. Se si traduce semplicemente in italiano *soia fermentata*, è facile confondersi con il cibo giapponese *nattō*. In Italia, nei tempi antichi, anche se c'erano momenti di

15 <<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%99%8E%E7%B4%8B%E8%9B%99>>.

16 <<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%8A%A5%E8%8F%9C>>.

17 <[https://www.bulgarihotels.com/zh\\_CN/beijing/bar-and-restaurants/il-ristorante-niko-romito](https://www.bulgarihotels.com/zh_CN/beijing/bar-and-restaurants/il-ristorante-niko-romito)>.



carestie, i cibi erano più abbondanti in generale rispetto alla Cina. In tempi moderni, con lo sviluppo della produzione, non c'è stato bisogno di espandere le materie commestibili. Per tale motivo, il cibo quotidiano è stato costituito da carne, pesce, uova, frutti di mare e latte, che rappresentano alcuni degli alimenti della dieta italiana. Quindi, la differenza delle materie prime è il primo problema che i traduttori devono affrontare.

La differenza tra i metodi di cottura cinesi e quelli italiani è il secondo ostacolo durante la traduzione. Per evitare una traduzione letterale e raggiungere un'equivalenza dinamica di significato, è importante distinguere le somiglianze e le differenze tra metodi di cottura simili. In Italia, i sistemi principali di cottura sono: “cuocere in un liquido, cuocere in umido, cuocere per arrostitimento, cuocere alla griglia, cuocere al salto, friggere, cuocere a vapore, cottura mista, cottura con il microonde, cottura sottovuoto, cottura a bassa temperatura” (Antonino & Torrigiani 2004: 6). Ulteriori metodi di cottura sono<sup>18</sup>: la bollitura, l'affogatura, il bagnomaria, la stufatura, la brasatura, la frittura, la saltatura, ecc. I metodi di cottura nella cucina cinese sono più complessi. Prendiamo ad esempio i metodi per preparare i piatti caldi nella cucina cinese: la cottura al salto (*chao* 炒), l'arrostitire (*kao* 烤), lo sbollentamento (*bao* 爆), la frittura con amido (*liu* 溜) e l'arrostitire-stufare (*shao* 烧) ecc. Se poi consideriamo i metodi di cottura con l'olio (secondo la quantità di quest'ultimo), il tempo e gli ingredienti aggiunti, si possono distinguere: “*zha* 炸, *liu* 溜, *basi* 拔丝, *chao* 炒, *bao* 爆, *jian* 煎, *tie* 贴” (Ma & Ji 2020: 123). Se i verbi *zha* 炸 e *jian* 煎 si traducono entrambi in italiano con *friggere* senza una spiegazione ulteriore, questa non è una traduzione equivalente. Per esempio, brasare in salsa di soia (红烧) è un metodo frequente della cucina cinese. Nel ristorante cinese “Bon Wei” di Milano, il piatto *mao shi hong shao rou* (毛氏红烧肉) viene tradotto *Maiale rosso di Mao*. La tecnica di cottura di questo piatto è la brasatura in salsa di soia, quindi si potrebbe tradurre *Maiale brasato in salsa di soia di Mao*. Quindi, la comprensione del significato dei metodi di cottura è la base della traduzione.

Infine, i diversi concetti dietetici sono altri fattori che distinguono le varie culture gastro-nomiche. La cucina italiana è “razionale”, in quanto presta attenzione alla conservazione delle componenti nutrizionali nel processo di preparazione. Ci sono regole rigide, precise e chiare in ogni processo di cottura. I nomi dei piatti riflettono la realtà. Invece, la cucina cinese è “sensibile”. Al fine di soddisfare ogni organo di senso, bisogna perseguire l'armonia di “colore, aroma, gusto e forma”, con l'aggiunta delle spezie, qualche volta cambiando anche il sapore originale del cibo e distruggendo le componenti nutrizionali dei materiali stessi. Il processo è vago rispetto a quello della cucina italiana. I nomi dei piatti cinesi mediante caratteri ideografici riflettono i sentimenti e lo scopo dell'incontro fra gli ingredienti.

## 4.5. Le strategie di traduzione

Per realizzare una traduzione corretta in generale bisogna considerare lo *Skopos*<sup>19</sup>. Questa parola greca, che definisce il “fine” o lo “scopo”, è stata introdotta nel campo della

<sup>18</sup> <<https://redacademy.it/metodi-di-cottura-in-cucina/#metodi>>.

<sup>19</sup> <[https://it.abcdef.wiki/wiki/Skopos\\_theory](https://it.abcdef.wiki/wiki/Skopos_theory)>.

traduzione dal tedesco Hans J. Vermeer come termine tecnico per indicare lo scopo della traduzione e l'atto del tradurre. Nel nostro caso "skopos" si riferisce allo scopo comunicativo di un testo in una data circostanza. «La regola dello *Skopos* afferma che ogni testo è prodotto per un determinato scopo e dovrebbe servire a questo scopo» (Munday 2014: 117). Nel processo di traduzione, diversi partecipanti svolgono ruoli diversi. Il cliente è l'iniziatore del comportamento traduttivo e determina lo scopo della traduzione; il traduttore produce il testo per esprimere l'intenzione comunicativa del mittente. Il ricevente è l'utente del testo. Nelle diverse pratiche di traduzione, lo scopo può essere diverso. Lo scopo di un banchetto nazionale (diverso da quello di un ristorante) potrebbe essere quello di diffondere la cultura gastronomica di un paese, ma anche sviluppare relazioni bilaterali e realizzare la cooperazione strategica fra due paesi. Lo scopo di un ristorante all'estero potrebbe invece essere quello di comunicare efficacemente con i clienti stranieri, guadagnare e sviluppare il brand.

Secondo i diversi scopi, le due strategie di addomesticamento e di straniamento proposte dal traduttore Lawrence Venuti (1994) possono essere utili per realizzare una traduzione adeguata. La traduzione addomesticante mira ad ottenere un effetto di scorrevolezza e trasparenza nella traduzione, appiattendolo le differenze culturali in modo da rendere il testo il più intellegibile possibile al lettore della lingua di arrivo. L'impatto della traduzione addomesticante è forte, in quanto porta il testo straniero a confondersi nella cultura della lingua in cui si traduce. Però se si applica soltanto la traduzione addomesticante, i nomi dei piatti non riescono a trasmettere al cliente i significati culturali legati ai nomi in lingua originale, non favoriscono lo sviluppo della cultura dietetica all'estero. Quindi secondo Venuti la traduzione non deve "distruggere" le differenze linguistiche e culturali, ma deve esprimere differenze diverse mediante la traduzione straniante. La traduzione straniante mira a preservare gli elementi che segnalano l'appartenenza del testo originale a una cultura differente da quella del testo di arrivo e perciò "stravolge" in modo minore il testo di partenza. Se si usa solo la traduzione straniante si conservano però troppi elementi culturali eterogenei e alla fine questo influenzerà la comprensione e l'accettazione del pubblico di destinazione, con conseguente fallimento della comunicazione e persino con conflitti interculturali che influenzeranno la validità della traduzione.

Per i piatti "realistici", si può applicare principalmente la strategia di addomesticamento, in quanto si possono tradurre le principali materie prime, i materiali ausiliari e i metodi di cottura. Per i piatti "ideografici" si può combinare l'uso dell'addomesticamento e dello straniamento. Prima si usa la traduzione addomesticante, poi si applica la traduzione straniante. In questo modo si possono non solo trasmettere i significati culturali della lingua originale, ma anche garantire che il cliente possa ottenere informazioni sufficienti sui piatti. In conclusione, a seconda delle esigenze delle diverse occasioni, il traduttore deve analizzare quali informazioni devono essere espresse, utilizzando in modo flessibile le strategie di addomesticamento e straniamento per aiutare il cliente a raggiungere lo scopo previsto.

### Riferimenti bibliografici

- ANTONINO A., TORRIGIANI M., 2004, *Il libro di Cucina. Tecnica e pratica dei servizi di ristorazione*, vol. 1, Milano, Hoepli.
- CHE Y. 车宜默, 2019, *kua wenhua jiaoji shijiao xia de zhongcan caidan yingyi anli yanjiu* (Un

caso di studio della traduzione di menù in cinese dal punto di vista della comunicazione interculturale) 跨文化交际视角下的中餐菜单英译案例研究, Università degli Studi Internazionali di Pechino 北京外国语大学, p. 4.

CASACCHIA G., YUKU B. 白玉崑, 2021, Dizionario Cinese-Italiano, The Commercial Press.

MA J. 马健鹰, JI J. 嵇娟娟, 2020, Pengrenxue gailun 烹饪学概, Introduzione della scienza culinaria, Cina tessile editore S.r.l. 中国纺织出版社有限公司.

MUNDAY J., 2014, *Introduzione degli studi di traduzione: teorie e applicazioni* (Introducing Translation Studies: Theories and Applications), L'insegnamento e lo studio delle lingue straniere editore 外语教学与研究出版社.

VENUTI L., 1994, *The Translator's Invisibility: A History of Translation*, London/New York, Routledge.

WU W. 吴伟雄, 2007, Tiaochu caiming yi caipu, shijia liaoran zui shidu (Non tradurre il menù dal nome letterario, la traduzione più adeguata dipende dal commensale-il banchetto del governatore della provincia che ospita la Regina del Regno Unito Elisabetta II) 跳出菜名译菜谱, 食家了然最适度 ——从省长欢宴英女王菜谱的英译谈起, Giornale dei traduttori di Shanghai (Shanghai Journal of Translators 上海翻译), n. 4, pp. 26-29.

### Riferimenti sitografici (ultima consultazione: settembre 2023)

Antipasti 头盘: <<http://www.annies.com.cn/cn/menu>>

雅: <<https://www.zdic.net/hans/%E9%9B%85>>

馥: <<https://www.zdic.net/hans/%E9%A6%A5>>

朵: <<https://www.zdic.net/hans/%E6%9C%B5>>

郁: <<https://www.zdic.net/hans/%E9%83%81>>

Carta classica: <<https://www.bon-wei.it/carta-classica/>>

虎纹蛙: <<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%99%8E%E7%B4%8B%E8%9B%99>>

芥菜: <<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%8A%A5%E8%8F%9C>>

菜单: <[https://www.bulgarihotels.com/zh\\_CN/beijing/bar-and-restaurants/il-ristorante-niko-romito](https://www.bulgarihotels.com/zh_CN/beijing/bar-and-restaurants/il-ristorante-niko-romito)>

I principali metodi di cottura in cucina: <<https://redacademy.it/metodi-di-cottura-in-cucina/#metodi>>

Teoria dello Skopos: <[https://it.abcdef.wiki/wiki/Skopos\\_theory](https://it.abcdef.wiki/wiki/Skopos_theory)>



# La via della seta a tavola

*Guida all'uso dei testi e delle parole della cucina per l'insegnamento dell'italiano a sinofoni*

Chi insegna italiano a sinofoni (ma anche cinese a italofofoni) si troverà, prima o poi, a parlare di cibo con i propri studenti. Gli autori di questo volume, dedicato alla cultura alimentare in un'ottica confrontativa, sono studiosi che hanno collaborato per mettere a fuoco alcuni aspetti rilevanti – dal punto di vista culturale, linguistico e didattico – del tema “cucina”, dato il ruolo che questa riveste nella costruzione dell'identità sia italiana che cinese. Fra gli argomenti affrontati: la distribuzione dei pasti nella giornata, l'organizzazione della tavola e dei commensali; la storia e le caratteristiche dei ristoranti cinesi in Italia; le parole italiane del cibo nei panorami urbani cinesi; la traduzione del menù; le marche dei cibi e dei vini italiani di moda in Cina; i proverbi e modi di dire che, in entrambe le lingue, contengono riferimenti all'alimentazione; la nuova letteratura sino-italiana che affronta il tema del cibo; i nomi dei ristoranti cinesi in Italia e di quelli italiani in Cina. Nell'ultima parte del volume si analizza il modo in cui la cucina italiana viene presentata in due manuali di italiano per studenti cinesi e si propongono tre unità di lavoro “modello” dedicate al cibo e al confronto interculturale.

Università per Stranieri di Siena  
Centro Ditals

**Pierangela Diadori** insegna Didattica dell'italiano a stranieri e Teoria e tecnica della traduzione all'Università per Stranieri di Siena, dove dirige il Centro di ricerca e servizi DITALS.

**Giuseppe Caruso** è stato assegnista di ricerca post-dottorato presso il Centro di ricerca e servizi DITALS, dove attualmente lavora occupandosi in particolare della formazione dei docenti di italiano L2.

**Shiwei Zhao** è Direttrice del Dipartimento di Italiano della Tianjin Foreign Studies University, dove insegna lingua e cultura italiana ad adulti e studenti universitari.

EDILINGUA

Edilingua sostiene  
actionaid

[www.edilingua.it](http://www.edilingua.it)

ISBN 979-12-5980-197-5



9 791259 801975

Questo libro, sprovvisto del presente talloncino, è da considerarsi “Copia Omaggio” fuori commercio.

La via della seta a tavola